

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM „ALPINA VALS“

GENIEßEN SIE UNSERE KÖSTLICHKEITEN AUS DER KÜCHE
UND LASSEN SIE SICH VON UNSEREM SCHÖNEN WEINANGEBOT VERFÜHREN

KNACKIGES UND BELIEBTES ZUM BEGINNEN

HOLZBALKEN MIT VORSPEISEN-HÄPPLI AUS GRAUBÜNDEN
MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT FR. 24.50

KNACKIGER EISBERGSALAT MIT LAUWARMEN SPECK-DRESSING & SPECK-CHIP FR. 12.50

NÜSSLISALAT MIT SÜSS-SAUREM KÜRBIS UND GEBACKENEN FETAKÄSE-WÜRFELN
KÜRBISKERNVINAIGRETTE & KARAMELLISIERTEN KERNEN FR. 16.50

CARPACCIO VOM HIRSCH MIT PARMESAN-SPÄNEN & SALATBOUQUET FR. 19.50

RANDEN-APFEL-SALAT MIT GERÖSTETEN NÜSSEN
UND ZIEGENFRISCHKÄSE-FLOCKEN FR. 15.50

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS FR. 10.50

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE:
FRENCH-DRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE FR. 10.50

PASTINAKEN-SÜPPCHEN MIT ZIMT FR. 12.50

KAROTTEN-INGWER-SUPPE MIT RUCOLA-STROH FR. 12.50

WINTER GENUSS

ZARTES STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN
MIT GEMÜSE- ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKELS FR. 36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN,
KNUSPRIGEN POMMES FRITES UND GEMÜSESTRAUSS FR. 39.–

REH-SCHNITZEL BEGLEITET VOM BERGELLER BROTKNÖDEL
UND DEN BELIEBTEN „ALPINA-WILDBEILAGEN“ FR. 46.–

ROSA GEBRATENES LAMM-ENTRECÔTE
GRATINIERT MIT VALSER HONIG - NUSS-KRUSTE
DAZU ROSMARIN-KARTOFFELN UND SPECKBOHNEN-BÜNDELI FR. 44.–

RAGOUT VOM VALSER BIO-OCHSEN VOM „HOF FRITZ TÖNZ“ SERVIERT MIT KARTOFFEL-PÜREE UND BUNTEM GEMÜSE	FR. 39.–
HAUSGEMACHTE „BÜNDNER RAVIOLI“ GEFÜLLT MIT BÜNDNERFLEISCH UND ALPKÄSE SERVIERT MIT WEISSWEIN-SAUCE	FR. 28.50
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT	FR. 26.50
» <i>ALS VEGETARISCHE VARIANTE</i>	FR. 26.50
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT DÖRRTOMATEN-PESTO, RUCCOLA UND PARMESAN-SPÄNEN	FR. 28.–

WIR VERWENDEN FÜR UNSERE GERICHTE:

SCHWEINEFLEISCH UND KALBFLEISCH NACH ANGEBOT AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ
RINDFLEISCH NACH ANGEBOT BIO RIND AUS VALS UND DER SCHWEIZ
LAMMFLEISCH NACH ANGEBOT AUS VALS UND AUS NEUSEELAND
KANINCHEN UND GEFLÜGEL AUS DER SCHWEIZ UND AUS FRANKREICH
WILD NACH ANGEBOT AUS EINHEIMISCHER JAGD UND DEM EU-RAUM

DESSERTS

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN MIT RAHM	FR. 7.-
VALSER TATSCH MIT HAUSGEMACHTEM NUSS-GLACÉ UND FRÜCHTEN	FR. 12.50
APFELSTRUDEL MIT VANILLE-GLACÉ	FR. 9.50
BÜNDNER NUSSTORTE MIT KARAMELL-GLACÉ	FR. 12.50
PARFAIT VON VALSER BIENENHONIG MIT THYMIAN UND ORANGEN-KROKANT	FR. 13.50
SCHOKOLADEN-TORTE MIT FRUCHT-KOMPOTT UND JOGHURT-EIS	FR. 12.50
TOBLERONE-MOUSSE MIT SCHOGGI-CRUMBLES UND SCHWARZEN KIRSCHEN	FR. 12.50
AUSWAHL VON HART-& WEICHKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT	FR. 17.50

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 9.50
„NUSS - COUPE“ ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES NUSSGLACÉ UND KARAMELLISIERTE NÜSSEN	FR. 13.-
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
„COUPE CAMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBELES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 10.50
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHITEM WILLIAMS	FR. 13.-
EIS - SORTEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KAMEL	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS SOWIE HAUSGEMACHTE GLACÉ : SORBET: HIMBEER, MANGO, PASSIONSFRUCHT GLACÉ: WALDBEER, BAILEYS, HASEL-&WALNUSS	PRO KUGEL FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50